no abs

69e Année. T. 137. N° 7-8 17-24 Février 1952

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs. »

Henri Baudrillart, Membre de l'Institut. — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris 1893, p. 270.

25 FEB 1952

Direction et Administration : 1bis, rue de Verdun. -- MONTPELLIER

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général . E. DE CRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT :

UN AN : FRANCE : 1100 Frs — PAYS ÉTRANGERS : 1500 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS,
les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN — MONTPELLIER

C.C.P : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

MACCLESFIELD S'AN LA CORNUBIA BORDEAUX

BOUILLIE

MACCLESFIELD

15% de Cuivre pur

Soc. An. "La CORNUBIA" 15, allées de Chartres, BORDEAUX

L'AZOTE fait POUSSER

UTILISEZ LARGEMENT LE

SULFATE D'AMMONIAQUE

En Vente Partout

SALON DE LA MACHINE AGRICOLE

POMPES. — Stand nº 10, hall 60.
PULVERISATEURS. — Stand nº 9, hall 7.
MOTEURS-TRAIN. — Stand nº 12, hall 60.

VIGNES AMÉRICAINES

Société VICTORIN CHAVE & Fils

RACINÉS — GREFFÉS — BOUTURES
HYBRIDES 1er CHOIX & ÉLITE

CARPENTRAS (route d'Avignon) Tél. 4-74

PORCS vifs 25 kgs 5.000 frs pièce
5 pour revendre 16.000 franco
Vente à crédit. Ecr. CHAPELLE, Montluçon.

Contre la

MORTALITÉ
DES
SOUCHES
& la PYRALE
traitez
cet Hiver
au

PYRALESCA

(250 gr. par litre d'Arsenic du métarsénite et du Pyroarsénite de sodium.)

qui présente la plus grande force de pénétration et l'action destructive la plus intense.

LA LITTORALE
BÉZIERS

69me Année — Nos 7-8 17-24 Février 1952

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Roger Lacombe. — *Chronique du Machinisme.* — Quelles sont les nouveautés du XIVme Salon international de la Machine agricole ?. 91

L. Levadoux, J. Artozoul et J. Baudel. — Notes sur l'Ondenc ou Piquepout de Moissac. 96

E. Rosella. — En arboriculture, les traitements coûtent cher. Mieux vaut augmenter l'efficacité, que de diminuer le prix de chaque traitement 106

J. Vercier. — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits : Cravert (aux annonces).

Questions diverses. — **V. C.** L'aménagement du Rhône entre Lyon et la mer. — **P. Larue.** Paillage de la vigne canadienne. 107

Informations. — **F. Garrigue.** A propos du sulfate de cuivre. — **N.** Appel aux amis d'Edouard Barthe. — Communiqué de presse. — Le mouvement des vins en janvier 1952. 110

Bibliographie. — Bulletin commercial. — Chemins de fer. — Bulletin météorologique.

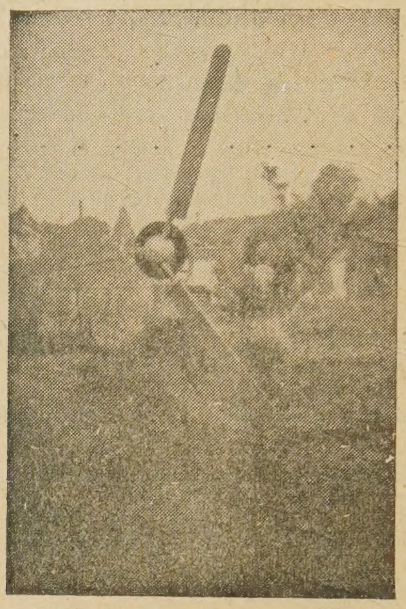
CHRONIQUE DU MACHINISME

QUELLES SERONT LES NOUVEAUTÉS DU 14me SALON INTERNATIONAL DE LA MACHINE AGRICOLE

Le Salon de la Machine agricole est l'occasion chaque année de faire le point sur l'évolution du machinisme agricole et mettre en valeur tous les matériels nouveaux. Ces derniers sont en principe rassemblés dans une Section spéciale, particulièrement mise en valeur dans le catalogue et sur les stands. Pour être admis à la section du matériel nouveau, les inventeurs doivent obtenir l'accord d'un Jury spécialisé où figurent, entres autres, les professeurs de machines agricoles des Ecoles nationales d'Agriculture. Cette année 17 machines nous ont été présentées, mais seules 7 ont été retenues. Les autres étaient déjà connues ou présentaient des détails de nouveautés insignifiants ou encore n'ont pas inspiré confiance au Jury, qui réserve sa décision jusqu'au jour où ces machines auront fait leur preuve au travail.

Voici donc les machines qui figureront du 4 au 9 mars au XXIVme Salon de la Machine agricole, sous le titre de Machines nouvelles.

1° **Aérogénérateur**, de la Société mécanique Néocastrienne à Neufchâteau, est une éolienne à 3 pales dont le caractère de nouveauté réside principalement dans l'embrayage automatique; c'est le vent par sa puissance et sa vitesse qui décide du travail possible de la machine.



Il n'est pas souhaitable en effet de voir tourner au ralenti une machine conçue pour tourner normalement à sa vitesse de régime (c'est ainsi qu'une génératrice électrique ne commencera à utiliser la puissance transmise qu'à une certaine vitesse); l'embrayage jouera son rôle d'entraînement qu'à partir de la vitesse souhaitable.

Le débrayage, débrayable en pleine charge, ne possédant pas de position d'équilibre, ne peut provoquer des chocs. De plus la pente des pales de l'hélice est variable : plus le vent est fort, plus la pente augmenté.

On peut brancher sur l'Eolienne une pompe ou une génératrice électrique.

2° **Ensileuse « Silorator »**, représentée par la Compagnie Pullmann, 9, boulevard Malesherbes, Paris (8me).

Cette ensileuse soumet le fourrage avant son ensilage, à une lacération qui produit, d'après le constructeur, une destruction partielle des parois des cellules végétales. Cet éclatement est produit par le choc d'une roue de lacération qui brise localement les tiges et la pression de la sève disparaît aux endroits broyés. Ces conditions sont favorables à l'action des bactéries lactifères.

Le passage de la paille au Silorator la rend particulièrement absorbante (8 fois son poids d'eau) et elle peut être utilisée avantageusement pour la confection de fumier artificiel ou du gaz de fumier.

La bande de lacération, la trémie, l'angle de la projection sont variables et permettent de passer dans l'appareil des fourrages, de la paille, des racines, des tubercules crus, des déchets, des collets, du maïs, des choux, etc..., de le projeter plus ou moins haut, ou plus ou moins loin. La force motrice nécessaire est de 16 à 22 CV pour un débit horaire de 4 à tonnes de fourrage.

3° Ramasseuse-botteleuse Rousseau à Orléans.

Cette machine ne comporte aucun organe intermédiaire entre le ramasseur et la presse. La suppression de l'élévateur (toile, dents, râteaux, vis sans fin, etc...) a pour effet principal d'éviter tout bourrage, de simplifier la machine, de demander une puissance d'entraînement plus faible, de l'alléger, d'abaisser son prix et d'augmenter sa stabilité.

Elle peut être accouplée avec une batteuse fixe.

4° Spirovator de la Société Howard.

Cette machine constitue en quelque sorte une modification du Rotovator construit par la même firme. Ses caractères de nouveauté sont les suivants :

1° Les lames travaillantes sont plus grandes et en forme spirale ce qui doit faire un travail du sol moins fin et ressemblant plus à celui du versoir.

2° L'angle de l'axe de l'appareil avec la direction d'avancement est de 21°. La largeur du travail est de 2 m. 10.

Le mouvement de retournement de la terre est plus accusé et l'enfouissement de chaumes, paille, fumiers, etc... est supérieur à celui du Rotovator qui travaille par mélange et brassage et non retournement.

Ces deux appareils seront construits désormais en France à Pont-Sainte-Maxence (Oise).

5° Arracheuse-ramasseuse-chargeuse des Etablissements Huret à Eu (S.-I.).

Le constructeur prétend réaliser les opérations suivantes :
— Ramassage et chargement des betteraves;
— Ramassage et chargement des pommes de terre;
— Ramassage et chargement de la paille en vrac et des foins;
— Le chargement du fumier;
— La mise et la reprise des betteraves en silos,

et éventuellement par la suite la machine pourra assurer le décolletage et le chargement des collets.

Le Jury reconnaît un caractère de nouveauté à cette machine, comme ramasseuse chargeuse de *betteraves;* il réserve d'étendre le caractère de nouveauté aux autres usages après avoir étudié la machine au travail et ajourne sa décision jusqu'à l'année prochaine.

6° Jauge à lait Simmonds, 7, rue Henri-Barbusse, Levallois-Perret (Seine).

Cette jauge hydrostatique comporte une sonde de mesure, un générateur régulateur automatique et un régulateur différentiel hydraulique, un cadran gradué permettant une lecture facile.

7° Charrue poly-disque pour labour à plat, de Marty, à Rignac (Aveyron).

Cette charrue portée à 4 disques maintenus par un châssis sensiblement horizontal est symétrique par rapport au plan de ce châssis. Il peut se retourner sans dessus dessous autour d'un axe longitudinal horizontal fixé au tracteur. Cette charrue verse à droite dans sa position normale, à gauche dans sa position retournée. Le disque étant symétrique par rapport à un plan passant par son centre, il est inutile de prévoir deux trains de disques comme on est obligé de le faire pour les charrues à versoirs pour labour à plat. Cette charrue pour labour à plat est aussi simple qu'une charrue pour labour en planche. Elle est adaptée surtout pour les labours légers.

8° **Cône anti-bourrage Clément-Thiéné.** — Un cône, fixé au bâti par une coulisse et un ressort qui le maintient constamment en contact avec le sol devant les pièces travaillantes, applique au sol toutes les herbes ou déchets et évite les bourrages.

Voici donc les nouveautés officiellement reconnues; il est certain qu'au cours d'une visite approfondie nous découvrirons bien d'autres choses intéressantes; aussi engageons-nous vivement les lecteurs à faire l'effort de se déplacer entre le 4 et 9 mars à Paris, où ils auront l'avantage de voir en même temps le XXIV^me^ Salon international de la Machine Agricole et le Concours général Agricole.

Le Centre de Culture mécanique organise du reste dans ce but, le jeudi matin 6 mars, une visite commentée pour tous les agriculteurs méridionaux qui seront à Paris à cette époque. Le rendez-vous est fixé à la Porte de Versailles, à 9 heures 15.

Roger LACOMBE,
Maître de Conférences
à l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier.

NOTES SUR L'ONDENC OU PIQUEPOUT DE MOISSAC

I. — SYNONYMIE

L'ondenc a été signalé pour la première fois et sous ce nom un peu avant le milieu du XIX^me^ siècle comme un cépage blanc du Tarn-et-Garonne, de la Haute-Garonne et du Tarn. Une bonne description en est fournie par V. Pulliat : *Mille variétés de vignes*, Paris 1888, page 266. Il a fait également l'objet d'une monographie de Ch. Tallavignes dans le tome IV pages 221-223 de *l'Ampélographie* de P. Viala et V. Vermorel, Paris 1903.

En dehors des variantes dialectales *Oundenc*, et *Doundenc*, et orthographiques *Ondin*, *Ondain*, *Ondent*, *Ondainc*, *Oundenq*, *Ondant* et *Doundant*, Tallavignes n'indique qu'un seul synonyme celui de *Primal* ou *Primayc* qui aurait été donné à ce cépage dans le vignoble de Fronton. M. Camas, ancien élève diplômé de l'Ecole d'Agriculture d'Ondes et qui dirige depuis plus de quarante ans et avec une grande et remarquable compétence plusieurs domaines viticoles à Lavilledieu, à Montauban et à Villaudric, nous a assuré l'exactitude de cette dernière synonymie.

Le **Piquepout de Moissac** n'est cité dans aucune ampélographie de nous connue. La première mention en est faite par G. Bernon : *Encépagement de l'Armagnac*, « Progr. agr. et vit. » 1942 : 142-144.

L'extension de ce cépage, qui ne figure pas dans la liste des cépages compris dans l'appellation « Armagnac » (décret du 6 août 1936) ni dans l'« *Agriculture dans le département du Gers* » publié par les soins de l'Office agricole régional du Sud-Ouest en 1931, est donc récente.

En dépit de cela, le Piquepout de Moissac joue actuellement un rôle important dans l'encépagement de l'Armagnac. Selon les renseignements recueillis par la Section de contrôle et de sélection des bois et plants de vigne, il tend à se répandre de plus en plus. Dans le département du Gers, un greffeur sur trois en met en pépinière et 13 % environ des greffés-soudés sont en Piquepout de Moissac.

Il en existe, du reste, des plantations âgées et on peut penser qu'il avait échappé aux enquêteurs qui l'ont confondu avec le Piquepout (= Folle blanche) anciennement cultivé en Armagnac.

Pendant une tournée de contrôle qu'il effectuait dans le Sud-Ouest, en 1950, l'un d'entre nous eut l'impression que l'Ondenc du Gaillacois et le Piquepout de Moissac étaient identiques. Cette hypothèse nous Bparut dès l'abord probable et nous fûmes en mesure de la confirmer l'année suivante tant dans le vignoble qu'en confrontant des échantillons prélevés dans les collections ampélographiques de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier (Ondenc) et du Centre de Recherches Agronomiques du Sud-Ouest (Piquepout de Moissac). M. Bonnier, ingé-

nieur de l'Institut national des Appellations d'Origine, nous fit également parvenir du Tarn des échantillons de feuilles, de sarments, et de grappes d'Ondenc. Bien qu'il existe quelques petites différences de coloration entre les spécimens des collections de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier et du C.R.A.S.O., nous pensons qu'il est actuellement permis d'affirmer, au moins au stade « cépage », l'identité du Piquepout de Moissac et de l'Ondenc.

L'ampélographe portugais Duarte d'Oliveira nous apprend dans le numéro du 6 juillet 1916 de la *Revue de viticulture* (page 289 et seq.) que le **Blanc sélection Carrière** aurait été trouvé vers 1820 dans un vignoble de l'arrondissement de Libourne et sélectionné par la suite dans la propriété de Mme Carrière à Saint-Sorlin-de-Cornac, canton de Mirambeau en Charente-Maritime. Duarte d'Oliveira fait dans le même article une étude ampélographique et culturale de ce cépage, et nous supposons que c'est à la suite de cette étude que Vivet tenta, sans succès semble-t-il, d'introduire le Blanc sélection Carrière en Algérie (1).

Nous avons rencontré le Blanc sélection Carrière chez M. Dufourcq-Brana à Salies-de-Béarn et les bois qu'il nous a fourni sont actuellement greffés dans une collection de raisins de table établie à Bourran (Lot-et-Garonne), dans un des domaines expérimentaux du Centre de Recherches Agronomiques du Sud-Ouest. L'identité entre le Blanc sélection Carrière et le Piquepout de Moissac est entière.

En définitive nous nous trouvons devant un cépage à grande aire d'extension et dont on peut supposer qu'il existe ou a existé à l'état de souches isolées dans beaucoup de vignobles du Bassin Aquitain.

De fait, nous l'avons retrouvé sous le nom de **Blanquette** à Lalande-de-Fronsac et il nous a été présenté à Doisy-Védrines, commune de Barsac, comme un hybride de Sauvignon-Sémillon.

Il existe également dans les collections de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier une Blanquette provenant du Lot qui n'est autre que l'Ondenc.

Enfin, l'un d'entre nous pense avoir reconnu le même cépage sous le nom de **Dourec** dans le vignoble de M. Saba-Hassat à Gan (Basses-Pyrénées).

Un des meilleurs ampélographes de notre temps, Adrien Berget, signale ce même Dourec dans plusieurs communes du Jurançonnais et indique également qu'il est peut-être identique à l'Ondenc (*Ampélographie* de V. Viala et P. Vermorel, t. VII, Paris 1909, page : 109).

Si nous consultons les notes prises il y a plusieurs années dans le même vignoble, nous voyons, en effet, que M. Saba-Hassat nous avait

(1) M. Pourcharesse, récemment promu assistant au Laboratoire de viticulture de l'Institut agricole d'Algérie, a bien voulu se charger, à notre demande, de rechercher en Algérie des plantations de ce cépage. Il n'a rencontré sous ce nom qu'un cépage voisin de l'Ugni blanc, assez semblable au Frontignan du Blayais. Peut-être y a-t-il eu erreur lors de l'introduction des bois de Blanc sélection Carrière en Afrique du Nord ?

présenté le Dourec comme un cépage de table blanc à grains ellipsoïdes mûrissant tôt.

Dans les pépinières de la Grande-Ferrade où un clone de Dourec et un clone d'Ondenc se trouvent côte à cote (1951) l'identité est parfaite. Ajoutons que dans la région de Plaisance (Gers) le Piquepout de Moissac est souvent appelé **Gaillac, Plant de Gaillac** ou **Blanc de Gaillac.**

La synonymie du cépage peut donc s'établir actuellement ainsi :

Ondenc [Vignobles du Languedoc toulousain : Gaillac, Fronton, Villaudric, Montauban, Lavilledieu du Temple].
Piquepout de Moissac [Armagnac] (Baudel).
Blanc sélection Carrière [Hort.] (Lev.).
Primaic [quelquefois à Fronton, Villaudric] (Auct. et Camas).
Dourec [Jurançonnais] (Artozoul).
Blanquette [Fronsadais, Lot et probablement dans de nombreux autres points] (Lev.).
Gaillac, Plant de Gaillac [Madiranais gersois et région limitrophe] (Lev.).
Blanc de Gaillac [Bourrouillan, Gers] (Lev.).

De ces noms, un est sans signification particulière, celui de Blanquette. Les termes Primaic et Dourec font allusion à la précocité du cépage. Les autres localisent la variété dans ce Languedoc toulousain auquel les vicissitudes historiques n'ont conservé que des lambeaux d'un vignoble brillant.

Nous ne nous étendrons pas sur la justification des graphies que nous proposons, nous nous sommes efforcés, tout en les francisant et en respectant les usages établis, de conserver à chacune des formes retenues le caractère occitan qui en affirme l'origine.

II. — DESCRIPTION

Toutes les descriptions que nous avons signalées sont excellentes, mais tout au plus permettent-elles de vérifier qu'il s'agit bien du cépage que l'on connaît. Nous ne pensons pas faire mieux que nos devanciers et nous nous contentons de donner quelques précisions.

P. Lagard *(Fonctionnement de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne en 1948, cinquième rapport annuel,* Montpellier 1949 : 36) fait entrer le Piquepout de Moissac dans un groupe de cépages qu'il appelle les *Folloïdes* en raison de la parenté qu'ils présentent avec la Folle blanche des Charentes choisie comme type du groupe. Ce groupe renferme une série de cépages qui par leurs caractères ampélographiques et surtout par les caractères de leurs feuilles présentent toute une série de passages entre la Folle blanche proprement dite et le Jurançon blanc ou plant Quillat, cépage qui, écrit Lagard : « commence à s'éloigner du type, mais en reste cependant un proche parent ».

Nous ne voyons pas de raison pour modifier dans l'état actuel de nos connaissances le groupement établi par Lagard.

Nous reproduisons dans la figure 1 les courbes enveloppantes semi-calculées de six des cépages du groupe des folloïdes. Ces courbes schéma-

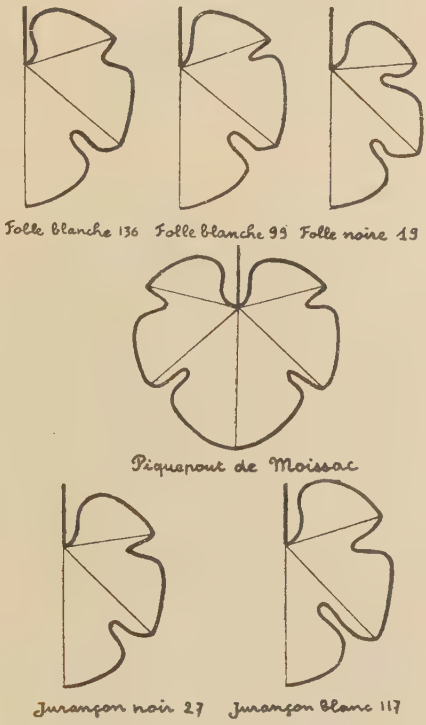


Fig. 1. — Le groupe des folloïdes.
Courbes enveloppantes semi-calculées de six des cépages de ce groupe.
(Cliché P. Legrux).

tiques font assez bien saisir les relations qui peuvent exister entre les divers cépages du groupe dont le Piquepout de Moissac occupe à peu près le centre. Nous remarquerons, à ce sujet, que notre feuille type qui représente la moyenne de cinq feuilles choisies avec soin se rapproche avec beaucoup de précision de la feuille dessinée par Lagard. Elle se superpose également d'une façon parfaite avec la feuille type calculée par notre collaborateur M. Durquety qui opérait sur 25 feuilles prises au hasard. L'œil de l'ampélographe peut donc suppléer heureusement à des calculs longs et fastidieux. Les deux méthodes d'investigation qui se partagent les faveurs des ampélographes, l'une traditionnelle et intuitive, l'autre expérimentale et scientifique, se contrôlent et s'entr'aident mutuellement. On ne saurait être exclusif vis à vis de l'une ou de l'autre.

Le Piquepout de Moissac se distingue facilement des autres folloïdes par sa teinte générale qui est d'un vert plus clair. Les feuilles adultes du bas du sarment prennent seules une coloration, un aspect et une taille qui rappellent le faciès général des folloïdes, mais toute la por-

Fig. 2. — *Piquepout de Moissac.*
Courbes enveloppantes de divers types de feuilles. En bas, à gauche, semi-calculée.
(Cliché P. Legrux).

tion supérieure porte des feuilles plus claires, de petite taille, à peine bullées ou même unies. Chose curieuse, ce qui frappe le plus sur la

Fig. 3
(Cliché P. Legrux).

souche en place c'est justement le haut des pampres. Elle rappelle alors par certains de ses aspects le Chasselas et se distingue nettement de la Folle blanche.

Un autre caractère bien net du Piquepout de Moissac est la forme ellipsoïde du grain libre (c'est-à-dire du grain qui s'est développé librement, sans avoir subi la compression de grains voisins). Jaune-clair à maturité, la pellicule de la baie porte de petites ponctuations noires très visibles.

Voici pour terminer quelques caractéristiques de la plante, notées sur le clone 891 du C.R.A.S.O. en 1950 et 1951.

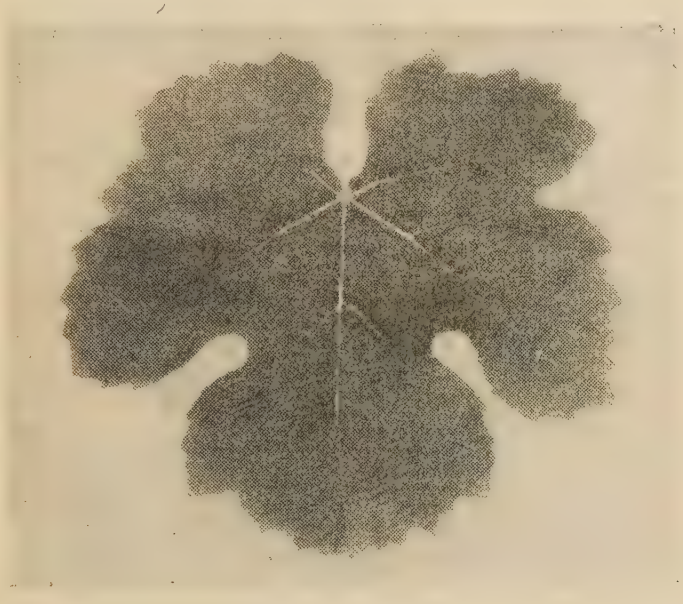


Fig. 4

(Cliché P. Legrux).

Port dressé.
Rameau vert uniforme.
Bourgeonnement épanoui, cotonneux blanc.
Jeunes feuilles du haut. La première en partant du haut est déjà étalée ou presque étalée selon les échantillons examinés.
Face supérieure : duveteuse sur la première feuille pour devenir aranéeuse sur la quatrième-cinquième feuille. Plages bronzées allant en s'estompant jusqu'à la quatrième feuille.
Face inférieure : cotonneuse sur la première feuille pour devenir aranéeuse sur la cinquième-sixième feuille.

L'Ondenc VI A 24 des collections de l'E.N.A.M. (observations d'avril 1948) diffère du Piquepout de Moissac cl. 891 par une pillosité plus

marquée et la présence d'un liseré carminé sur le bourgeonnement et de zones carminées sur les deux premières feuilles du haut.

La Blanquette VI A 35 des mêmes collections (observations d'avril 1948) a une villosité identique à celle du Piquepout de Moissac cl. 891, les teintes carminées sont moins intenses et moins étendues que sur l'Ondenc VI A 24.

Aucune de ces observations n'ayant été répétées et les deux dernières étant séparées de la première dans le temps et dans l'espace, il est difficile de déterminer leur valeur absolue.

Les *jeunes feuilles du bas* se distinguent par une surface unie.

Feuille adulte (fig. : 2, 3, 4 et 5).

mensuration portant sur 35 feuilles (1).

$L_2/L_1 = 0,87$

$L_3/L_1 = 0,63$

$L_4/L_1 = 0,35$

$\alpha = 50,45$ $\beta = 48,45$ $\gamma = 43,45$

Les autres moyennes ne sont pas significatives.

FIG. 5

(Cliché P. LEGRUX).

Quant aux valeurs absolues, elles ne peuvent avoir qu'une valeur indicative :

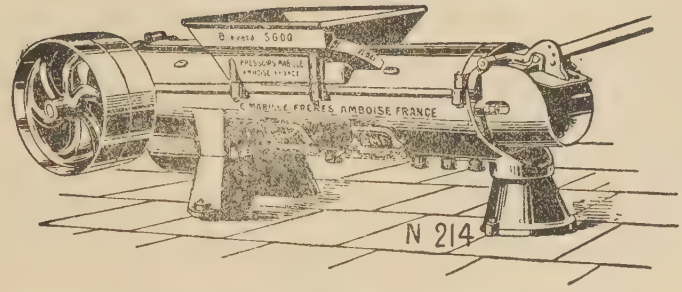
(1) Communiquées par DURQUETY.

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Capital 3.300.000 Frs

Les nouveaux

Pressoirs Continus MABILLE



ont une **SUPÉRIORITÉ INCONTESTABLE** sur tous les autres grâce à leur

obturateur "Hermétic"

et à leur **hélice "Universelle"**

Brevetés S.G.D.G.

qui permettent

- **de traiter** les vendanges **grasses** et **égrappées**
- **d'augmenter** le débit à vitesse égale
- **de diminuer** la force motrice à débit égal
- **d'obtenir** des moûts peu chargés par l'emploi de **vitesses réduites**

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS N°195

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

sans **AZOTE**

la plante reste tout à fait chétive

AVEC

SULFATE D'AMMONIAQUE

— RENDEMENTS ASSURÉS —

Viticulteurs ! Négociants en vins !

Tout ce qui concerne la Vigne et le Vin se trouve à votre disposition à

"TOUT POUR LA CAVE"

Fournitures pour chais et distillerie
Matériel viticole - Matériel d'arrosage

F. DUVERNAY, 2, rue Sigorgne

Allo : 11-92 **Macon** (S.-et-L.)

Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements **FERRIER**

12, Av. Anatole-France — NARBONNE

CONDITIONS SPECIALES ACCORDEES

LA MARQUE

CUPRA

DE QUALITÉ

Au service de l'Agriculture et de la Viticulture

SULFATE DE CUIVRE -- POUDRES CUPRIQUES

OXYCHLORURES DE CUIVRE

NICOTINE

"LA GAULOISE", Société de l'Industrie Chimique

Administration et Vente 32, rue Thomassin, LYON — TÉL. : GAI. 55-01

Usine LE PONTET (Vaucluse) — TEL. : AVIGNON 15-46

TONOL

DÉPIQUE DÉROUGIT,

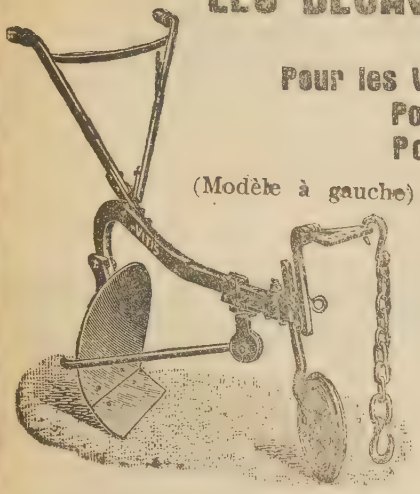
DÉSINFECTE LES FUTS

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles
Distribué par S.O.C.P.E.
6, rue Saulnier - PARIS (9e)

LES DÉCAVAILLONNEUSES "VITIS"

SONT ÉTUDIÉES

Pour les VIGNOBLES de toutes les Régions
Pour toutes les plantations
Pour tous les terrains



(Modèle à gauche)

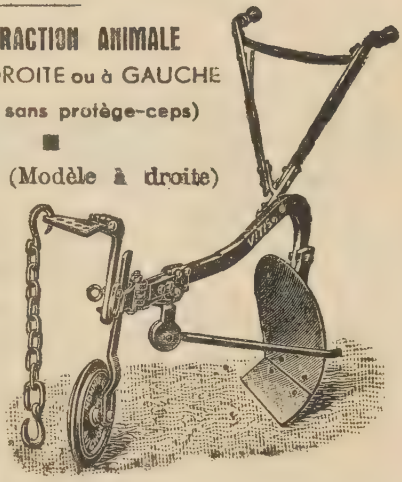
POUR TRACTION ANIMALE

Modèle à DROITE ou à GAUCHE

(avec ou sans protège-ceps)

Pour utilisation derrière **TRACTEUR**

(Modèle à droite)



Employer le modèle à gauche et le modèle à droite attelés derrière votre **TRACTEUR**

ANCIENNE MAISON VIAU, FONDÉE EN 1852

Ch. MONNIER, Ingr Constr A. & M. **AVIGNON**

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

ADRESSEZ-VOUS en CONFIANCE aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BERGULE & MULATE Gendres & Sucrs

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) Avenue de Châteauneuf, **MONTÉLIMAR** (Drôme)

Télégramme : MALOVIGNE-MONTÉLIMAR Téléphone : 2-57

A VENDRE,

LIMOUSIN, BELLE FERME,

à 3 km. gare importante. SEUL TENANT 108 Ha dont 70 Herb. louée jusqu'à 1955. BONS BATIMENTS. Conviend. pour éleveurs BOVIN ou OVIN. **BEER FILS.**

S'ad. à MM. EMILE,

148, Bld Malesherbes, PARIS, Car. 59-05

SOUFRE TRITURE VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTE LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES

ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, avenue George-V — PARIS (8e)

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT

QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER

LARGEMENT

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS

OU

LA POTASSE

DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

1, AVENUE DE FRIEDLAND - PARIS (8e)

PÉPINIÈRES VITICOLES

Éts Cl. LETOURNEAU

OFFICIER DU MÉRITE AGRICOLE

BURGY près MACON Saône-et-Loire)

(Un demi-siècle d'existence)

OFFRENT AVEC TOUTES GARANTIES

Toutes variétés de Viniféras de cuve et de table

Les meilleurs Numéros d'Hybrides directs et greffés

Racinés Porte-greffes et Boutures Pépinières

Bois de greffage (provenance Vaucluse, non irrigués)

A DES PRIX TRÈS MODÉRÉS (Renseignements gratuits)

SOUSCRIPTION pour livraison Automne 1952-Printemps 1953

Nous acceptons de livrer avec les greffons fournis par les souscripteurs, des plants de tout 1er choix sur les porte-greffes qu'ils auront choisis : Rip. x Gloire, 101-14, 3309, Rup. du Lot, 1202, 93-5, R. 99, 420-A, 161-49, Téléki 5 BB, 41-B.

Nous consulter à ce sujet. — Conditions spéciales.

PÉPINIERES GARONNAISES

Domaine de Bagnols, CASTELNAU-D'ESTRETEFONDS (Haute-Garonne)

ARBRES FRUITIERS

Spécialités de scions de pommiers, poiriers, pruniers, pêchers, cerisiers dans les meilleures variétés françaises et américaines provenant de greffons d'origine et sélectionnés.

VIGNES

Hybrides producteurs directs — porte-greffes — raisins de table greffés-soudés

— CATALOGUE ET PRIX-COURANT SUR DEMANDE —

Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1

MONTPELLIER (Hérault)

TOUTES VARIÉTÉS

VIGNES - ARBRES

Jeunes plants - Rosiers - Noyers greffés

PÉPINIÈRES **LEPAGE & Cie**

58e ANNÉE

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE

ANGERS (M.-&-L.) Représentants demandés

TÉLÉPH. 40-27

Pour vos plantations de vignes

Consultez les Pépinières

Hyacinthe RAYMOND Fils

CARPENTRAS (Vaucluse)

74 ANNÉES D'EXISTENCE

PÉPINIÈRES LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...**

REPRESENTANTS DEMANDES

DU PIN A LA VITICULTURE ET A L'ARBORICULTURE

EN TOUTES SAISONS :

Les Produits Mouillants et adhérents

LIQUIDE
A. V. 246

HÉLIOSOL

70 pour cent d'Alcools terpéniques.
30 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

POUDRE
A. V. 247

HELIOFIX

28 pour cent d'Alcools terpéniques.
12 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.

EN ÉTÉ :

L'Insecticide

LIQUIDE
A. V. 304

NICOTERPEN

56 pour cent d'Alcools terpéniques.
24 pour cent d'Emulsifiant sulfoné.
20 pour cent de Nicotine alcaloïde à 95/98 pour cent.

Matières premières pour fabrication de produits insecticides et fabrication à la marque des clients d'insecticides ou de mouillants sur base de leurs formules ou de nos formules

Agent Général pour le Midi :

S. A. des Produits chimiques et Engrais de Bram
36, rue Coste-Reboulh — Carcassonne

La DÉSINFECTION par le TERPINÉOL et le CAMPHÈNE CHLORÉ

SANITERPEN

Désinfection des locaux, porcheries, étables, écuries, poulaillers

— *Produit français provenant des Forêts Landaises* —

LES DÉRIVÉS RÉSINIQUES ET TERPÉNIQUES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 35.910.000 FRANCS

40, RUE DES CARMES, à DAX (Landes)

MATÉRIEL DE VINIFICATION

"L'INCOMPARABLE" Breveté S.G.D.G. France et Etranger

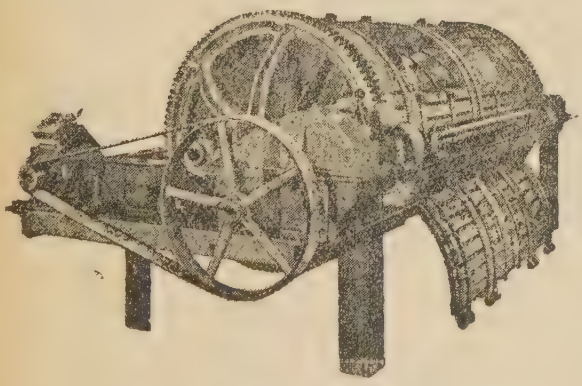
FOULOIRS-POMPES

4 TYPES
DE
9.000 Kgs
A
45.000 Kgs
HEURE

4 TYPES
131 - 231
331
—
S-48

SERRADO

le PRESSOIR HORIZONTAL



VASLIN

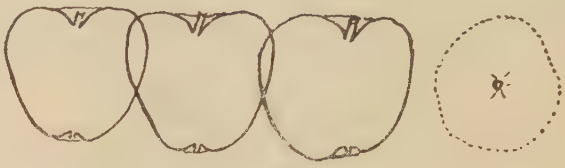
EMIETTAGE
AUTOMATIQUE
SANS FATIGUE
en économisant beaucoup de Temps

6 MODÈLES

Etablissements **SERRADO** - Sté A. R. L.
Fondés en 1825. — **St-THIBÉRY** (Hérault)

CRAVERT

Maturité : Fév. à mai. *Synonyme :* Crâ vert.



FRUIT. — Petit ou sous-moyen, conique, à base élargie et à contour irrégulièrement arrondi.

Epiderme : lisse, mi-épais, résistant aux chocs, jaune-verdâtre puis citron clair, brun clair autour du pédicelle, taché de rouille au pourtour, ponctué de brun foncé.

Pédicelle : fort, court.

Cuvette du pédicelle : peu ou moyennement profonde, mi-étroite, à bord un peu mamelonné.

Cuvette de l'œil : peu ou pas profonde, étroite, légèrement plissée, mamelonnée.

Œil : petit, ouvert ou mi-ouvert, affleurant le sommet.

Chair : blanchâtre, très ferme, avec zone verdâtre à l'intérieur, peu juteuse, moyennement sucrée, un peu parfumée à pleine maturité.

Pépins : rares, courts, petits.

Qualité : Médiocre au début, assez bonne à la fin de l'hiver, bonne à la cuisson.

Remarque. — Bien que petit, ce fruit, localisé dans quelques communes du Cher, ne manque pas d'intérêt. Très résistant, il se prête à l'exportation en vrac ; il a fait la fortune de nombreux producteurs.

ARBRE. — Peu vigoureux, très fertile, étalé, ne produit que tous les deux ans.

Rameaux : rougeâtres, très duveteux.

Feuilles : elliptiques ou ovales aiguës, vert foncé, à pointe courte, mi-souples ; pétiole moyen, rougeâtre, stipules étroites.

Floraison : tardive.

Remarque. — Cette variété n'est recommandable que pour la haute tige, sa faible vigueur oblige au greffage en tête. Si la production se manifeste rapidement, sur les jeunes arbres, leur longévité est limitée.

Le *Cravert* a donné deux sous-variétés : le *C. gris* et le *C. rouge,* ainsi désignés en raison de la couleur de leurs fruits. Ce dernier, un peu plus volumineux et mieux coloré que le type, est appelé à le supplanter.

J. Vercier.

Produit longueur × largeur de la feuille = 57 cm².
Sinus pétiolaire en lyre à fond généralement fendu.
Limbe vert clair, légèrement révoluté, à surface faiblement bullée, jaunissement automnal en mosaïque.

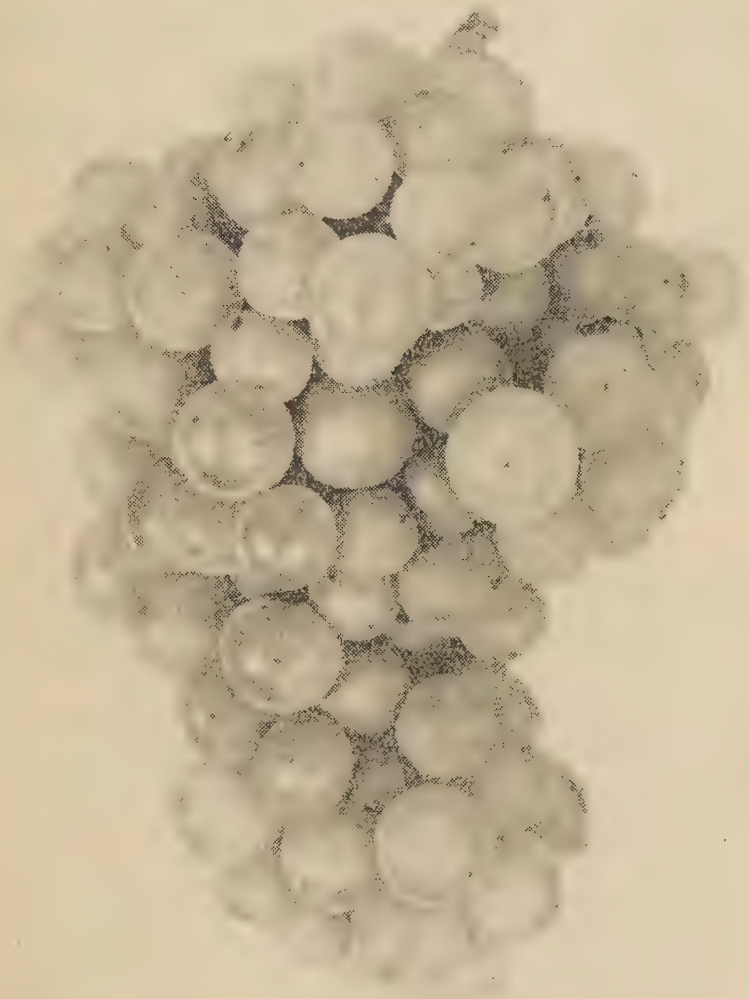


Fig. 6. — Grappe de *Piquepout de Moissac*.
L'échantillon représenté est une grappe compacte.
(Cliché P. Legrux).

Face supérieure pratiquement glabre.
Face inférieure duveteuse et séteuse.

Fleur : hermaphrodite.

Grappe mûre, lache ou compacte selon les conditions de milieu (fig. : 6).

Pédoncule à aoûtement tardif.

Baie mûre de forme ellipsoïde à section droite circulaire.

Rapport longueur/largeur = 1,1.

Jus incolore, pulpe juteuse un peu charnue, saveur neutre, peau peu épaisse de couleur jaune clair piquetée de points noirs très visibles.

Poids moyen de 100 baies : 195 gr. (grappe compacte), 230 gr. (grappe lâche).

Pédicelle à pinceau moyen, séparation du pédicelle moyenne.

Pépins : 1,6 par baie.

Longueur de la baie/longueur du pépin : 2,7 ; poids de 100 pépins : 3 gr. 85.

Sarment : couleur de fond gris-noisette avec bandes et stries foncées.

coloration uniforme avec plages pruinées violettes. Pruine plus abondante aux nœuds.

aspect général comparable à celui de l'Ugni-blanc (= Saint-Emilion des Charentes) ; cependant, chez le Piquepout de Moissac le sarment est légèrement plus foncé et à mérithalles plus courts.

III. — VALEUR CULTURALE

Nous avons vu dans l'étude synonymique que le Piquepout de Moissac portait en Béarn le nom de *Dourec* qui signifie précoce et à Fronton et Villaudric celui de *Primaïc* qui en Languedocien a une signification équivalente.

Ces dénominations n'ont évidemment pas un sens absolu, elles indiquent simplement que le Piquepout de Moissac est plus précoce que les autres cépages avec lesquels il est généralement associé. De fait, il mûrit en fin de première époque ou au début de la deuxième.

L'étude synonymique nous a également appris que le Piquepout de Moissac semble avoir été répandu très anciennement à l'état de souches isolées dans tout le Bassin aquitain. La précocité de sa maturation, la beauté de ses grappes, la délicatesse de son fruit le destinaient surtout à être un de ces raisins de table familiaux tels qu'en connaissait l'ancienne économie viticole. Il n'a pas cependant été retenu par la viticulture de table de la vallée de la Moyenne-Garonne qui devait lui préférer au XIX^{me} siècle le Chasselas, plus précoce, plus régulièrement productif, mieux connu sur le marché français et surtout de meilleure garde sur souche et au fruitier. Ce n'est pas un raisin de table, c'est, pour reprendre une terminologie proposée par Odart, « un raisin de bouche ».

Le vin de l'Ondenc ne se signale pas par des propriétés particulières. M. Dufourcq-Brana, qui le cultive depuis longtemps à Salies-de-Béarn, nous écrit qu'il fait un vin sans race, sans bouquet.

M. Dupeyron, qui a également vinifié à part ce cépage à Beaumarchés dans le Gers, nous en a présenté un échantillon de la récolte 1950 titrant 12° d'alcool, pour un rendement d'environ 100 hl/ha.

Le vin séduit par sa couleur jaune clair agréable, il est fin et présente cette mâche particulière aux graves blancs secs, mais il manque de caractère ; ce serait un bon support pour un cépage plus bouqueté, le Sauvignon ou le Lenc de l'elh, par exemple. Tel est, d'ailleurs, le rôle qu'il joue dans le vignoble de Gaillac, où il recule cependant devant le Mauzac qui lui est supérieur par plusieurs de ses propriétés culturales.

On reproche, en effet, un peu partout, à l'Ondenc :

— l'irrégularité de sa production en relation sans doute avec la sensibilité de sa fleur à la coulure ;

— sa sensibilité à l'oïdium.

Selon les vignobles et selon les cépages qu'on lui compare, on peut lui reprocher :

— une trop grande précocité (Tarn, Tarn-et-Garonne), qui fait qu'une partie de la récolte est détruite avant la période normale des vendanges (1) ;

— une certaine sensibilité au mildiou (vignobles Béarnais où abondent les variétés rustiques) ;

— une propension assez marquée à la pourriture grise (Tarn, Tarn-et-Garonne), lorsqu'il est cultivé en plaines.

Si on change de cépage de comparaison, ces défauts peuvent être beaucoup moins apparents ou même devenir des qualités.

En Armagnac on se plait généralement à reconnaître que le Piquepout de Moissac est supérieur au Piquepout de Pays au point de vue de la production et du degré alcoolique. Laissé trop longtemps sur souche, il pourrit également, mais sa maturité plus précoce permet de le vendanger le premier et de limiter les dégâts.

C'est pour cette raison que le Piquepout de Moissac qui, sous le nom d'Ondenc, est actuellement en nette régression, et qui sous le nom de Blanc sélection Carrière n'a pas su se créer une place dans le vignoble aquitain, se répand de nos jours en Armagnac.

On ignore cependant la qualité des eaux-de-vie qu'il peut produire.

L. LEVADOUX, J. ARTOZOUL et J. BAUDEL.

(1) C'est à un des inconvénients de cette précocité que l'Ondenc serait également redevable de son nom selon une légende rapportée par Tallavignes et où il est fait allusion aux incursions que faisaient les habitants du village d'Ondes dans les vignobles de Fronton. Comme les maraudeurs jetaient de préférence leur dévolu sur le cépage qui nous intéresse et n'en laissaient qu'une faible récolte aux Frontonnais, ceux-ci finirent par le qualifier d'Ondenc. Tallavignes se refuse à admettre la véracité d'un fait pourtant si vraisemblable pour qui connaît les anciennes mœurs de nos campagnes françaises, et n'hésite pas à dériver Ondenc de « *onde* » en raison de la consistance aqueuse de la pulpe. Cette dernière explication ne saurait être retenue, le mot « *onde* » n'étant jamais sorti du vocabulaire poétique pour rentrer dans celui de nos paysans toulousains.

En Arboriculture, les traitements coûtent cher

MIEUX VAUT AUGMENTER L'EFFICACITÉ, QUE DIMINUER LE PRIX DE CHAQUE TRAITEMENT

« Il y a des économies qui coûtent vraiment cher. Le malheur est qu'il est difficile de le faire constater aux arboriculteurs en gardant leur confiance. Les arboriculteurs sont, en effet, tentés de s'intéresser surtout au prix du kilog de poudre insecticide ou de la dose-hectolitre de bouillie. Ces arboriculteurs ont raison (1) lorsqu'ils comparent des produits ayant la même base anti-parasitaire ; ils ont tort, lorsqu'ils comparent des produits de composition très différente.

Lorsqu'on veut dire certaines vérités on risque ou de n'être pas suivi ou, chose plus grave, de choquer, de fâcher les utilisateurs.

Nombreux sont, en effet, les utilisateurs auprès desquels une commande est obtenue sur l'affirmation que le produit offert revient à l'hectolitre de bouillie ou au kilog de poudre, meilleur marché qu'un autre produit.

L'argument « prix » serait valable pour un engrais, mais pour un produit anti-parasitaire, les choses doivent être vues d'une autre façon. »

S'ils sont trop chers, les traitements ne sont plus rentables.

Le prix des fruits tend à plafonner, tandis que ceux des produits de traitements augmentent sans cesse. Résultats, dans des régions de pommes à cidre, des traitements anti-parasitaires ont été supprimés.

Un tel risque existe pour les fruits de table. On sera peut-être amené à considérer que les traitements ne paient plus. Mais pour le présent, dans bien des cas, on a encore intérêt à traiter.

Mais il ne faut pas chercher à économiser à tout prix.

Pour le présent, en effet, au moins pour les fruits de table on a encore intérêt à traiter. Même si l'on ne gagne pas beaucoup sur le poids on gagne sur la qualité. Dans certains cas on peut alors vendre la totalité de la récolte et non pas seulement une partie.

Encore faut-il lorsqu'on traite ne pas hésiter à adopter le produit le plus efficace, même s'il coûte un peu plus cher.

Les résultats chiffrés fournis récemment par un arboriculteur très connu, M. Robin, sont là pour appuyer cette thèse.

M. Robin, traitant en Champagne, ses vergers, fort importants, a comparé les résultats obtenus avec la bouillie classique au cuivre et ceux donnés par une bouillie renfermant un soufre micronisé.

Les résultats ont été favorables au cuivre. En réalité le soufre s'est révélé bien supérieur.

Avec ce soufre micronisé il a fallu 7 traitements au lieu de 4 avec le cuivre. Il a fallu dépenser pour traiter (travail compris) 24.500 francs, au lieu de 18.200.

(1) Des produits de composition identique peuvent avoir une valeur différente si l'on tient compte de la régularité de leur composition, de la qualité des charges ou des mouillants employés. Les produits de composition irrégulière donnent lieu à des échecs, ou à des brûlures.

Mais la récolte a rapporté 902.000 francs dans la partie traitée au soufre contre 835.000 francs dans celle traitée au cuivre et 115.000 francs, dans la partie témoin non traitée.

Pour économiser dans l'immédiat il fallait rester fidèle au cuivre. Mais pour gagner davantage le soufre méritait d'être adopté. De fait, dans la partie traitée au soufre, on récoltait pour 1.000 kgr. de récolte totale, 800 kgr. de fruits catégorie extra. Dans la partie cuivrée, on en récoltait 0 kgr.

Dans le traitement présent le traitement au soufre micronisé revenait plus cher à l'emploi, mais il était plus avantageux.

*
**

Ce cas est donné à titre d'exemple. Tous les soufres micronisés ne donnent pas les mêmes résultats. Il y a des soufres micronisés. De plus, dans d'autres essais le soufre a été surclassé par des produits organiques de synthèse.

On peut donc conclure qu'en matière de lutte contre les maladies et plus particulièrement contre les tavelures des arbres à pépins et le coryneum et le monilia des arbres à noyaux, le progrès réside non pas dans l'abaissement du prix de revient de l'hectolitre de bouillie, mais dans l'amélioration de l'efficacité.

Dans une note qui paraîtra sous peu, nous reviendrons sur cette question de l'économie à ne pas faire coûte que coûte sur les traitements, à propos du choix des pulvérisateurs. Nous verrons que les appareils classiques restent souvent supérieurs à des appareils dont on a affirmé qu'ils permettaient d'économiser les produits.

ROSELLA,
Ingénieur agricole.

QUESTIONS DIVERSES

L'aménagement du Rhône entre Lyon et la mer

Les travaux de la *Compagnie nationale du Rhône*, en amont de Lyon, intéressent particulièrement la région languedocienne puisqu'ils doivent lui amener le complément d'irrigation pour sa parfaite fertilité. C'est la dérivation du Donzère qui doit satisfaire à ce programme, et on escompte que dès l'année prochaine la partie principale de l'œuvre, c'est-à-dire la centrale hydroélectrique de Mondagron, commencera à fonctionner. Le matériel qui est employé à cet ouvrage gigantesque donne une impression de puissance jusque-là complètement inconnue en France, même en Europe. Le total des déblais à manipuler est de l'ordre de 50 millions de mètres cubes, ce qui équivaut à la moitié des déblais du canal de Suez dans son état actuel.

La centrale de Mondragon fournira, en pleine marche, deux milliards de kilowatts-heure annuels, soit à peu près l'équivalent de l'installation de Génissiat, en fonctionnement depuis 1939.

En amont, sur les 200 kilomètres qui s'étendent jusqu'à Lyon, le Rhône a tout au long une forte pente, environ 58 centimètres par kilomètre ; aussi y projette-t-on, pour la suite, la construction de six usines intermédiaires : Estressin, 75.000 kw. ; Saint-Rambert-d'Albon, 170.000 kw. ; Tournon, 110.000 kw. ; Valence, 135.000 kw. ; Loriol, 300.000 kw. et Montélimar, 300.000 kw.

Schéma de l'aménagement du Rhône entre Lyon et la mer.

Pour la partie aval, où la pente est beaucoup plus faible — à la sortie de l'usine de Mondragon la cote au-dessus de la mer n'est plus que de 32 mètres — mais où le débit est de plus en plus important, on pourra édifier trois usines de basse chute, prévues comme suit avant le delta : Châteauneuf-du-Pape, 225.000 kw. ; Avignon, 120.000 kw. et Vallabrègues, 80.000 kw.

Quand la *Compagnie nationale du Rhône* aura exécuté ce programme d'aménagement, le Rhône pourra fournir, en aval de Lyon, dans les 13 milliards de kw-heure par an ; ce qui fera un total de 20 milliards avec les possibilités de Lyon à la frontière suisse.

On comprend que devant de tels projets en voie de réalisation, le Conseil de la République ait donné récemment un avis défavorable sur la proposition de loi adoptée par l'Assemblée nationale, portant création d'une Société d'économie mixte pour l'aménagement général des régions comprises entre Rhône et Océan. C'était l'ancien projet du Canal des Deux-Mers qui revenait sur l'eau avec, comme but secondaire, une meilleure irrigation des régions traversées.

Il semble d'ailleurs que les raisons données par le Conseil de la République amènent l'enterrement définitif de ce vaste projet, qui se sera

contenté de faire couler beaucoup d'encre. La construction du dit canal ouvert au trafic maritime coûterait dans les 1.000 milliards de nos francs actuels ; or, pour couvrir les frais d'amortissement et ceux d'entretien. il faudrait une intensité de trafic sur laquelle il est matériellement impossible de compter, et ceci d'autant plus qu'avec la vitesse des navires d'aujourd'hui, le gain de temps sur le contour à Gibraltar ne dépasserait pas une douzaine d'heures !

Quant au développement de l'agriculture grâce au canal projeté, voici ce qui en a été dit. L'implantation du canal provoquerait une perte d'environ 25.000 hectares de terres cultivables, tandis que le supplément de terres irrigables ne dépasserait pas 20.000 hectares et encore, sur ce chiffre, ce serait à peine la moitié qui serait réellement propre à la culture. Ce serait donc finalement une perte, sans compter les perturbations profondes que pareille modification apporterait à l'économie rurale.

N'oublions pas que la culture naissante du riz qui, dans la suite, peut prendre un développement insoupçonné aujourd'hui, trouvera, avec les apports du Rhône, toute l'eau qui lui sera nécessaire.

V. C.

—•—

Paillage de la vigne canadienne

Alors que sous nos climats, la vigne tire bon parti de sols peu fertiles, dans l'Est du Canada, elle exige un sol profond, riche en humus et exposé au sud. On n'y compte que 120 à 150 jours entre les gelées de printemps et d'automne.

Chaque année on fertilise par du fumier ou des engrais chimiques complétés par une couche de paille ou de foin.

On cultive en lignes sur fils de fer. Pour l'hiver les bras partant du sol sont couchés et recouvertes de terre ou au moins abondamment buttées. Au début du printemps, on déchausse, relève les membres sur fil de fer et apportent le pailloi. Les pluies tombant en cette saison le maintiennent humide ce qui évite la propagation des incendies. Quand arrive l'été, il est déjà en partie décomposé puis mélangé à la terre par les binages.

On protège également le sol par des herbes fraîchement coupées et des déchets de jardin épandus à l'état vert, ce jusqu'au milieu de l'été. Mais nous supposons que leur dessiccation demande moins d'une semaine, et comme leur transport est plus onéreux que celui du foin, il ne doit guère y avoir de bénéfice. Leur épaisseur à l'état frais atteint 5 à 10 centimètres.

Ces paillis s'étendent autour des souches jusqu'à 0 m. 90 à 1 m. 50, les plantations étant distantes de 2 m. 50 à 3 mètres en tous sens.

On ne cultive que pour la table et seulement des cépages américains :

En Noir : Concord, *Fredonia, Van Buren, Erié, Buffalo.*

En Blanc : *Seneca, Ontario,* Niagara, *Portland, Violante* précoce.

En Rouge : Agawam, Brighton, Salem, Ruby, *Delaware, Moyer.*

Nous avons souligné les plus résistants au froid.

Dans les régions qui ne comptent que 140 jours sans gelées, le précoce raisin musqué : Perle de Csaba arrive encore à mûrir certaines années.

Dans les climats des grands lacs et de l'ouest canadien où l'on rencontre encore la vigne, les durées de la période végétative sont moins restreintes.

Pierre LARUE,
Ingénieur agronome.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

A propos du sulfate de cuivre

Avec plaisir nous publions la lettre ci-dessous d'un de nos correspondants, concernant l'attribution du sulfate de cuivre et la mise au point de cette question.

Nous avons relevé dans la Presse que M. Tourné, président de la Commission des Boissons, réclame la mise sur le marché, en quantité suffisante, de Sulfate de Cuivre.

« Ma Société proteste ,depuis le jour de sa parution, contre le décret du 28 décembre 1951, paru au *Journal Officiel* du 8 janvier 1952, suivant lequel le sulfate de cuivre se trouve mis à la disposition du Ministère de l'Agriculture qui le répartit, par tranches successives, en exigeant de tenir compte de la moyenne des achats de la Clientèle sur trois ans.

« Elle proteste parce que la tranche débloquée, en ce qui la concerne, est inférieure à ses ventes, et que de ce fait elle est obligée de se retirer du marché alors qu'elle a un tonnage important de sulfate de cuivre à vendre aux prix homologués, bien entendu.

« D'autre part, l'arrêt forcé des ventes assèche la trésorerie d'une Entreprise et l'empêche d'acheter le cuivre permettant d'intensifier la production du sulfate de cuivre que la viticulture réclame.

« Ce retour au dirigisme a pour résultat de raréfier le sulfate de cuivre. d'encourager l'accaparement et de provoquer la hausse.

« Le Décret du 28 décembre 1951 se retourne en somme contre le viticulteur, qu'il avait l'intention de protéger.

« Je vous serais obligé de bien vouloir publier cette lettre de mise au point, et avec mes remerciements anticipés.

« Je vous prie d'agréer, etc... ».

F. GARRIGUE,
Administrateur, Directeur général
de la Société anonyme « La Cornubia ».

Appel aux amis d'Edouard Barthe

Le 25 juillet 1949 disparaissait le Président Barthe, considéré, à juste titre, comme les plus puissant organisateur de la défense viticole des temps actuels.

Infatigable pèlerin de la Viticulture, avec une foi d'apôtre, il a parcouru les capitales du monde, les villes et villages de la France métro-

politaine et algérienne, pour rallier à une action commune tous ceux dont la prospérité personnelle est liée à celle de la vigne et du vin.

Rien ne pouvait décourager ce lutteur infatigable pour faire partager sa confiance en l'avenir d'une production au berceau de laquelle il naquit. Par la plume dans la Presse, par la parole à la Tribune du Parlement et dans les conférences mondiales, par la vertu de son impressionnante logique il catalysa dans un but d'action constructive les esprits les plus lents, les plus timorés. Il parvint même, grâce à son inépuisable dynamisme, à grouper pour ce même but, sans distinction de personnes et d'opinions, les mandataires nationaux ou régionaux des vignerons, des cidriculteurs, des betteraviers, des masses paysannes, les dirigeants de la coopération, du commerce et des industries annexes. Tous ceux, en un mot, ayant des intérêts directs ou indirects avec la production vinicole qu'il réussit à sauver du désastre grâce à ses réalisations parfois d'une surprenante ingéniosité.

La législation viticole de ce dernier quart de siècle porte sa griffe. Elle a été l'aboutissement naturel de l'épreuve qu'Edouard Barthe lui faisait subir au Parlement, à la Commission des Boissons, au Conseil Supérieur de l'alcool, au Comité national de Propagande, à l'Institut national des Appellations d'Origine, à la Fédération des Stations Uvales. Il rêvait, quand la mort l'a frappé, de porter par l'intermédiaire de l'Office International du Vin, la cause du vin devant les plus hautes instances internationales, de la défendre avec son irrésistible bon sens, et de la faire triompher par son inlassable ténacité.

Au lendemain de la disparition de Celui qui avait consacré le meilleur de son existence à la défense viticole, certains de ses amis lancèrent l'idée d'ériger un monument à la mémoire d'un homme qui fut un exemple de courage, de lucidité, d'abnégation et de désintéressement.

La famille du grand disparu a voulu qu'une période de pieux recueillement s'écoulât avant l'exécution d'un projet dont l'heure de la réalisation est enfin venue.

Une Société des Amis d'Edouard Barthe est en voie de création. Un Comité provisoire, composé de :

MM. le Président de la Commission des boissons à l'Assemblée nationale ;
le Président du Groupe viticole, cidricole et betteravier au Conseil de la République ;
le Maire de Montblanc ;
le Président de l'O.I.V. ;
le Président de la F.A.V. ;
le Président du Syndicat national du Commerce ;
le Président de la C.G.V.M.

s'est chargé de la promouvoir. Il vient de tenir sa première réunion et de lancer un appel pressant à tous ceux pour qui le mot « reconnaissance » garde toute sa valeur.

Il faut donc que chaque vigneron, du plus important au plus humble, que le monde viticole tout entier, du haut en bas de la hiérarchie législative, administrative, scientifique, journalistique, productrice, distributrice, industrielle, et même les simples amis de la Vigne et du Vin dans le monde, répondent à cet appel et envoient leur adhésion provi-

soire à la future Société, en vue de préparer l'Assemblée générale constitutive.

La viticulture se doit de montrer que l'ingratitude est un mot exclu de son vocabulaire. Edouard Barthe, dont la devise était « Unir et agir », doit voir son souvenir perpétué par l'union de tous les hommes d'action.

Prière d'adresser la correspondance à l'O.I.V., Société des Amis d'Edouard Barthe, 11, rue Roquépine, Paris (VIII^me).

—•—

Communiqué de presse. — La Fédération nationale de la Propriété agricole tiendra, les mercredi 5 et jeudi 6 mars 1952, son VII^me Congrès national, à Paris, 8, rue d'Athènes (9^me), dans la grande salle de la Société des Agriculteurs de France.

Tous les propriétaires de biens agricoles sont cordialement invités à la réunion du jeudi matin 6 mars, qui sera présidée par M. Camille Laurens, ministre de l'Agriculture. L'entrée de la salle sera libre.

—•—

Le mouvement des vins en Janvier

(en hl.)

	METROPOLE	ALGERIE
I. *Quantités sorties des chais*		
Pendant le mois de Jan. 1952 (A.O.C.).	336 356	néant
(V.C.C.).	2 249 574	598 163
Depuis le début de la campagne 1951-52.	16 593 579	7 635 270
Dans la période correspondante 1950-51.	13 445 816	7 543 433
II. *Consommation taxes*		
Pendant le mois de Jan. 1952 (A.O.C.).	239 289	néant
(V.C.C.).	2 815 391	79 737
Depuis le début de la campagne 1951-52.	17 373 630	399 487
Dans la période correspondante 1950-51.	16 189 025	400 934
III. *Stock commercial*		
Campagne en cours.....	9 666 478	3 215 377
Campagne précédente.....	8 993 183	2 197 064

BIBLIOGRAPHIE

L'Officiel des Marques. — L'édition du premier trimestre, revisée et mise à jour, donne les Caractéristiques et Prix des Châssis, Voitures, Camions, Camionnettes, Cars, Motocyclettes et Tracteurs agricoles, ainsi que les Cours des Voitures et Véhicules industriels d'occasion. C'est le catalogue de la construction mondiale de tous véhicules à moteur.

Envoi franco contre 150 francs en mandat ou timbres. *L'Officiel des Marques*, 23, rue Truffaut, Paris (17^me).

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (16) : 8°5 à 9°, 265 à 290 ; 9° à 10°, 290 à 320 ; 10° à 11°, 320 à 350. — Lézignan-Corbières (14) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Narbonne (11) : 9°5 à 10°, 310 à 325 ; 10°5 à 11°, 330 à 355 ; Corbières 11° à 11°5, 360 à 365 ; 10° cotation spéciale, 323.

Bouches-du-Rhône. — Arles (16) : 8°5, 290 ; 9°, 300 ; 10°, 325. — Marseille (14) : 8°5 à 9°, pas de cote ; 9° à 10°, 320 ; 10° à 11°, 325 à 330 ; plus de 11°, 350. Rosé : 8°5 à 10°, pas de cote ; 10° à 11°, 350 ; plus de 11°, pas de cote. Blanc : 8°5 à 11°, pas de cote ; plus de 11°, 360.

Gard. — Nîmes (18) : 8°5 à 9°5, 285 à 315 ; 9°5 à 10°5, 310 à 340 ; 10°5 à 11°5, 340 à 360. Côtes du Rhône : pas de cote.

Gironde. — Bordeaux (14) : V. C. C. blancs, le degré-tonneau : 9°5, 2.800 ; 10°, 3.000 ; 11 , 3.300.

Hérault. — Béziers (15) : 10°5 à 11°, 315 à 352 ; 10° cotation spéciale, 328 ; blancs 10°, 350 à 360. — Montpellier (19) : 8°5 à 9°, 285 à 300 ; 9° à 10°, 300 à 320 ; 10° à 11°, 320 à 350 ; 11° à 12°, 350 à 100 ; 10° cotation spéciale . 330. — Sète (13) : Vins de pays : 8°5 à 9°, 285 à 300 ; 9° à 10°, 300 à 320 ; 10° à 11°, 320 à 350. Vins d'Algérie, Alger, 11° à 12°5, 410 à 450 ; Oran, 12 à 12°9, 450 à 470 ; 13° à 13°9, 470 à 490. Vins de Tunisie, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (16) : 9°, 285 ; 9°5, 310 ; 10°, 315 ; 10°5 à 10°9, 330 ; 11°, 340 ; 11°5, 345 à 350 ; 12°, 360 ; 10° cotation spéciale, 315.

Seine-Inférieure. — Rouen (9) : Vins d'Algérie : 10°, pas de cote ; 11°, 440 à 460 ; 12°, 465 à 485 ; 13°, 475 à 500.

Var. — Brignoles (9) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

ALGÉRIE. — *Alger* (15). : 1er choix, rouges, 11° à 11°5, 360 à 365 ; 12°, 377 à 380. — 2me choix, rouges, 10° à 10°5, 350 à 355 ; 11° à 11°5, 360. — Récolte 1950 (avec compensation) : rouges, 10° à 10°5, 235 à 240 ; 11° à 11°5, 240 à 245. — Rosés, 10°, 230 ; 11°8, 260.

Mostaganem (12) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

Oran (12) : insuffisance d'affaires, pas de cote.

S. N. C. F.

DÉLIVRANCE DE BILLETS DE FIN DE SEMAINE A PRIX RÉDUIT A L'OCCASION DES SPORTS D'HIVER DANS LES CÉVENNES

La S.N.C.F. informe les sportifs que les gares de Nîmes, Alès et Grand'Combe-la-Pise délivreront, jusqu'au 31 mars 1952, des billets de fin de semaine, comportant une réduction de 30 pour 100, à destination de Villefort, La Bastide-St-Laurent-les-Bains et Daufage-le-Goulet.

Ces billes seront valables, soit du samedi midi au lundi 24 heures, soit du vendredi midi au dimanche 24 heures. Toutefois, les billets délivrés par la gare de Nîmes à destination de La Bastide-St-Laurent-les-Bains et Daufage-le-Goulet seront valables du vendredi midi au lundi 24 heures.

Stockez de la santé aux sports d'hiver — La neige vous attend — Renseignez-vous dans les gares intéressées.

Prix des billets aller et retour en troisième classe :

De Nîmes à Villefort, 680 fr. ; La Bastide, 820 fr. ; Daufage-le-Goulet, 890 fr.

D'Alès à Villefort, 385 fr. ; La Bastide, 470 fr. ; Daufage-le-Goulet, 540 fr.

De Grand'Combe à Villefort, 228 fr. ; La Bastide, 365 fr. ; Daufage-le-Goulet, 470 fr.

Montpellier — Imprimerie Charles DÉHAN

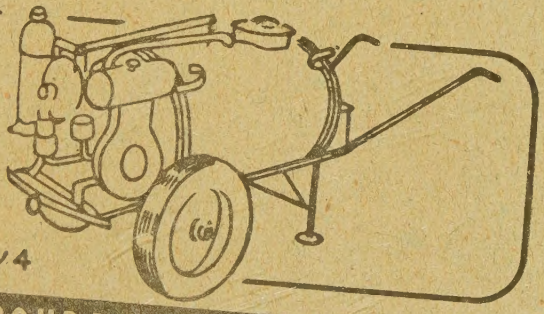
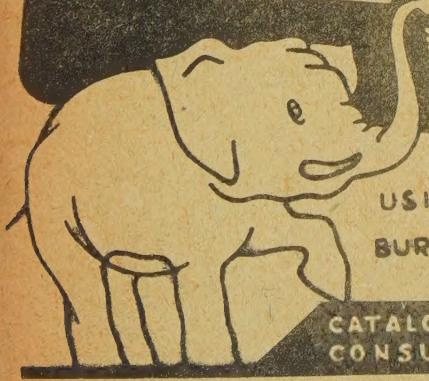
BULLETIN METEOROLOGIQUE — SEMAINE DU 10 FÉVRIER AU 16 FÉVRIER 1952

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
RENNES	6	2	P	9	6	P	12	2	8	6	—3	—	7	0	»	9	2	7	7	—2	P
ANGERS	6	—1	P	8	5	P	11	3	4	8	—4	—	6	1	P	7	1	5	7	—2	»
COGNAC	8	—3	P	8	1	»	11	9	P	10	—3	1	5	—2	P	9	3	10	5	—2	1
BORDEAUX	9	—4	2	10	—1	»	11	8	P	11	—3	1	5	—4	P	10	2	14	7	—4	P
TOURS	5	—1	P	7	4	P	10	2	9	4	—3	—	6	—1	P	5	1	6	2	—2	1
NEVERS	4	—2	P	4	2	P	7	5	14	5		1	3	—5	»	2	0	6	2	—8	P
AGEN	7	—3	1	10	—2	»	12	3	»	14	0	1	4	—4	»	9	3	6	6	—1	»
CLERMOND-FERRAND	3	—3	P	4	—2	P	10	7	»	9	—2	8	2	—7	P	3	0	1	0	—5	P
MONTÉLIMAR	6	—1	P	9	—3	»	7	1	»	11	3	1	5	—1	»	6	—2	P	6	—1	P
TOULOUSE	7	—2	P	9	—2	»	15	2	»	14	1	2	4	—3	»	8	2	4	6	—1	P
CARCASSONNE	6	0	1	8	—3	»	14	6	»	14	4	2	5	—2	1	7	3	5	7	—1	4
PERPIGNAN	8	2	1	10	—1	»	12	3	»	12	7	—	9	2	P	12	4	P	9	2	P
MONTPELLIER	9	—1	»	9	—3	»	8	0	»	11	3	1	7	—1	P	8	0	»	10	—2	P
REIMS	3	—3	P	3	3	P	6	0	8	4	—2	P	4	—2	»	3	—2	1	3	6	»
STRASBOURG	4	0	P	2	0	2	5	—1	6	0	—5	2	—3	—6	P	1	—8	»	—2	—6	»
DIJON	2	—2	P	2	1	P	4	2	5	6	—5	1	—1	—7	P	1	—2	P	0	—6	1
LYON	3	—5	4	1	—1	1	5	5	»	9	—2	5	2	—5	P	4	—1	4	1	—5	9
GRENOBLE	1	—6	10	2	—11		3	0	3	9	0	2	1	—2	P	4	—5	»	1	—3	4
MARSEILLE	7	2	»	7	—2	»	8	1	»	13	3	—	7	1	»	7	—1	P	8	1	P
NICE	13	3	»	12	1	»	15	5	»	19	6	—	17	6	1	11	3	»	11	5	»
AJACCIO	12	—2	P	14	2	»	9	7	P	14	9	»	15	9	P	9	3	7	12	2	9
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

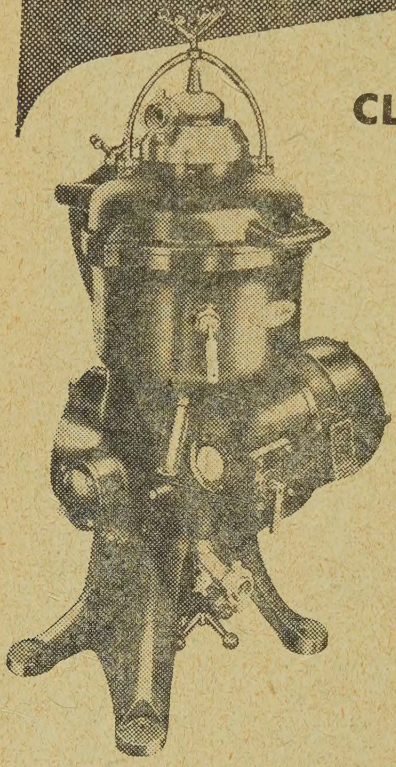
OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE
ENGRAIS ONIA TOULOUSE

SULFATE D'AMMONIAQUE
NITRATE DE CHAUX
AMMONITRE GRANULÉ
NITRATE DE SOUDE
NITROPOTASSE
ENGRAIS COMPLEXES
(azote, acide phosphorique, potasse)

SANS POISON
SANS ODEUR
Gesarol
INSECTICIDE SPÉCIFIQUE
contre les parasites du
VIGNOBLE
GESAROL BOUILLIE
Dose d'emploi : 1 kg. par hecto
GESAROL 50
Dose d'emploi : 150 gr. par hecto
36

hypermicrover 100 L.
POMPE 2 PISTONS
DEBIT 13 LITRES MINUTE
MOTEUR 2 TEMPS 1 CV 1/4

PULVERISATEURS POUDREUSES ATOMISEURS
VERMOREL

USINES A VILLEFRANCHE (RHÔNE)
BUREAUX A PARIS 16 Quai du Louvre
CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE
CONSULTEZ NOTRE AGENT LOCAL

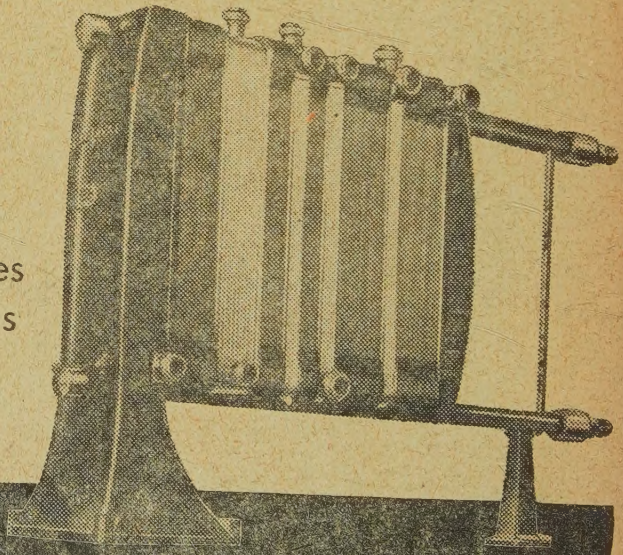
DeLaval



CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

RÉFRIGÉRANTS RAPIDES
Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

S-61

Société ALFA-LAVAL

10, rue Charles-V - PARIS-IV^e^ 7, Boulevard Thiers - ALGER

Avec le PRINTEMPS, voici le RÉVEIL de la VÉGÉTATION

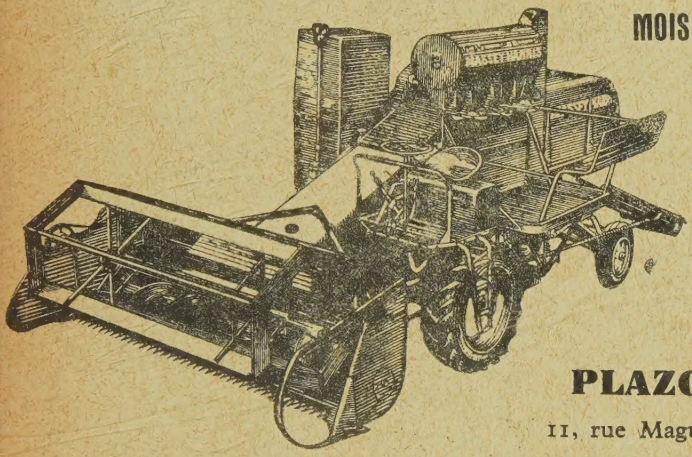
PENSEZ A

L'**AZOTE** qui fait POUSSER

UTILISEZ LE

SULFATE D'AMMONIAQUE

— EN VENTE PARTOUT —



MOISSONNEUSES-BATTEUSES

MASSEY-HARRIS

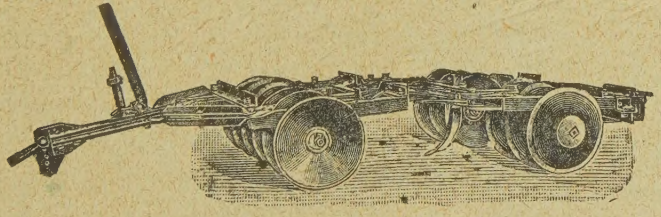
Agents :

PLAZOL & JAMME

11, rue Maguelone. - MONTPELLIER

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — TOULOUSE — TEL. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs. Pelles mécaniques

Demandez la brochure "La CULTURE PROFONDE sans retournement du sol par sous-solage" Edition 1950

Depuis plus d'un siècle...

au service de l'Agriculture

SCHLŒSING

175, Rue Paradis
MARSEILLE

USINES A : MARSEILLE, SEPTÈMES, ARLES, BORDEAUX, BASSENS

SCHLOCUIVRE
CUPROSTÉATITE
SOUFRE MAJOR
SOUPOR
SCHLOSOUFRE
BOUILLIE SCHLŒSING

Toute la gamme des
INSECTICIDES

ENGRAIS COMPOSÉS
SUPERPHOSPHATES D'OS
SUPER AZOTÉ ORGANIQUE
SUPER MINÉRAUX

USINES SCHLŒSING FRÈRES & CIE — TÉL. : DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.